お問い合わせ先

別添　大阪ガスのお問い合わせ先
をご参照願います。

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。

⚠危険

ガスくさいときはガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガスにご連絡ください。

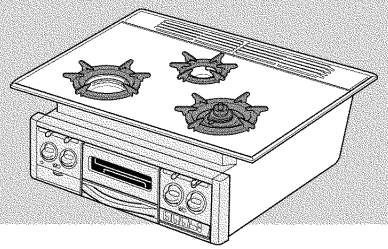
03. 08. (01)
N78W3G-33A(01)

ビルトインコンロ

74cm幅　110-5210型・110-5211型
　　110-5212型・110-5213型
60cm幅　110-5230型・110-5231型
　　110-5232型・110-5233型

型式名 RBG-N78W3GAX
RBG-N38W3GAX

取扱説明書



もくじ

●各部の名称と特長 …… 1～2
●安全上のご注意 …… 3～5
●準備をしましょう …… 6～8
●使いかた …… 9～23
●日常の点検とお手入れ …… 24～26
●別売部品のご紹介 …… 27
●交換部品 …… 27
●故障かな？と思ったら …… 27～32
●アフターサービス …… 33
●機器の設置 …… 33
●長期間使用しない場合 …… 34
●寸法図 …… 34
●仕様 …… 34

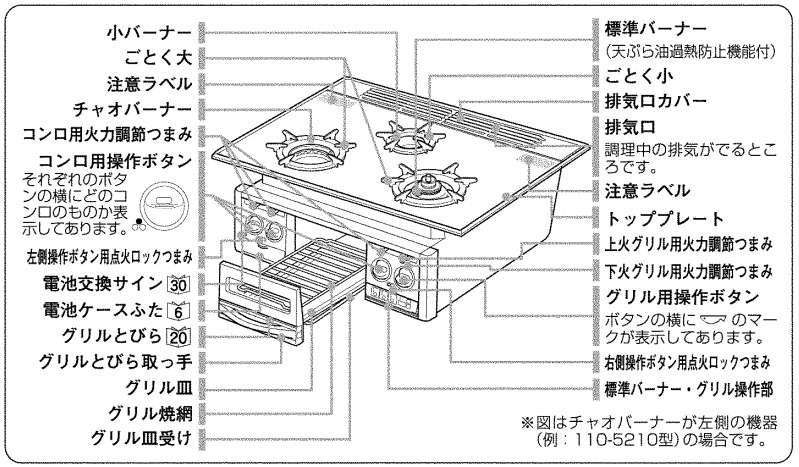
※📖内の数字はページを示しています。

このたびは、大阪ガスのビルトインコンロをお求めいただきまして、まことにありがとうございました。
別添の保証書、設置工事説明書とともに、この「取扱説明書」を大切に保管してください。

●ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
●本製品には保証書が同梱されています。内容をよくご確認のうえ、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
●本製品は家庭用ですので業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。
●この機器は国内専用です。海外では使用できません。
●この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。
●取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスにて再購入してください。

大阪ガス

各部の名称と特長



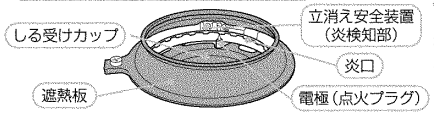
※図はチャオバーナーが左側の機器(例：110-5210型)の場合です。

コンロ部の主な機能

立消え安全装置 31

調理中、煮こぼれなどで火が消えると自動的にガスを止める安全機能です。

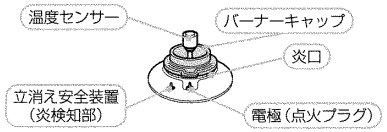
チャオバーナー・小バーナー



コンロ消し忘れタイマー 29 31

チャオ・小バーナーは、点火してから約1時間、標準バーナーは、約2時間で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

標準バーナー

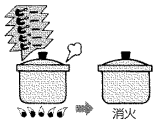


天ぷら油過熱防止機能 28 29 31

調理油が過熱されると、自動的に火力調節し、途中消火や発火を防ぎます。この状態が約30分間続くと自動消火します。

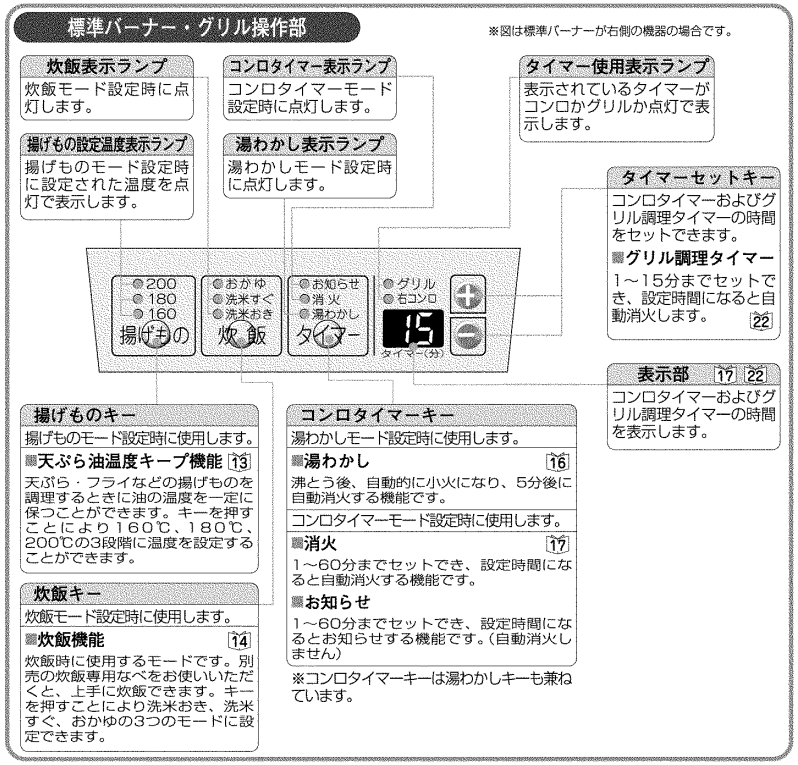
焦げつき消火機能 28 29 31

なべ底が焦げつきはじめたら自動消火します。



標準バーナー・グリル操作部

※図は標準バーナーが右側の機器の場合です。



グリル部の主な機能

水のいらない両面焼きグリル 19

グリル皿に水を入れずに使えます。また、上火・下火のセパレートスライドレバー調節で火加減の幅が広がりました。

グリル過熱防止センサー 31

魚などの調理物を入れないでから焼きした場合など、グリル庫内の温度が、異常に高くなった場合に自動消火します。

立消え安全装置 31

グリルとびら 20

- グリルとびらを引き出すとグリルとびらが下降します。焼きものの出し入れのとき、熱くなったグリルとびらに手を触れにくくしました。
- グリルとびらが下がるため、焼きものの出し入れも簡単にできます。
- グリル皿、グリルとびらもワンタッチで取りはずせ、お手入れも簡単にできます。

安全上のご注意

●必ずお守りください

この取扱説明書および製品には、お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

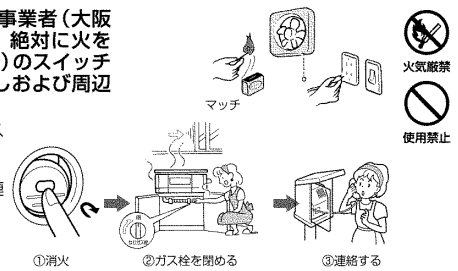
●絵表示には次のような意味があります。

⚠	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
🚫	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です　接触禁止　分解禁止
❗	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です

⚠ 危険

■ガス漏れに気付いたときはガス事業者（大阪ガス）の処置が終わるまでの間、絶対に火をつけたり電気器具（換気扇その他）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話を使用しない

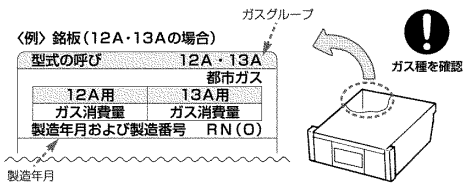
①すぐに使用をやめ、ガス栓（ねじガス栓）を閉じる。
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。



⚠ 警告

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が合っていることを確認する

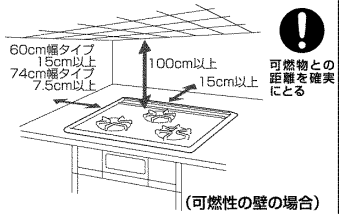
供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。
銘板は機器内後方側面または機器の本体底裏面に張ってあります。
供給ガスがわからない場合はお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスに問い合わせてください。
転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



⚠ 警告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

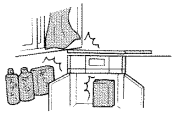
距離が近いと火災の原因になります。（火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください）可燃物との距離が守れない場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。また表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。防熱板はお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。



■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

■機器の上や周囲にはペットボトル、調理油、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど燃えやすいものを置かない

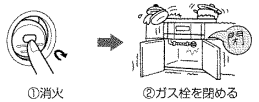
熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発したり火災の原因になります。



■地震、火災、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓（ねじガス栓）を閉じる

故障かな？と思ったら（P.27～32）に従い処置をする。

ガス栓を閉める



■機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを使用しない

引火して火災のおそれがあります。

■火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない

調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。
グリルを消し忘れると調理中のものに火がつきますので注意してください。

■ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です

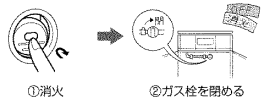
機器の設置・移動・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

必ず守る

■使用後は消火を確認しガス栓（ねじガス栓）を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。

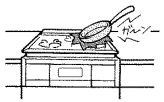
ガス栓を閉める



■トッププレートに衝撃を加えない
■トッププレートの上にのらない

トッププレートにひびが入り、異常過熱や火災の原因になります。ひびが入ったときは、すぐに修理を依頼してください。

禁止



■幼い子供には触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■修理・改造は高度な専門知識が必要ですお客さまご自身では工具を使用して絶対に分解したり修理・改造は行わない

異常作動してけがの原因になります。

安全上のご注意

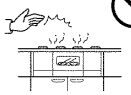
⚠ 注 意

■点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

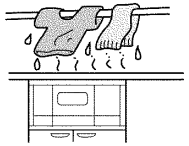
■コンロ・グリル使用中は身体の一部や衣服をバーナー付近や排気口に近づけない

衣服に炎が移ったり、排気熱によりやけどをするおそれがあります。



■衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない

衣類が落下し火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。

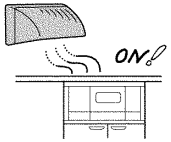


■使用中は換気をする

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気をしてください。換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

注：ただし、屋内設置で自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さず窓などをあけて換気してください。排気ガスが逆流することがあります。

換気をする



■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを消火の状態に戻して、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。

接触禁止

■使用中、使用直後は操作ボタン・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない

やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

接触禁止

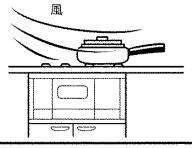
■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。

必ず手袋をしてお手入れする

■扇風機や冷暖房機器の風を機器に当てない

機器焼損や作動不良の原因になります。



禁止

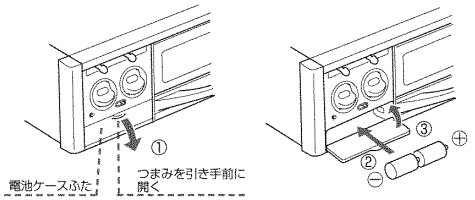
お願い

●使うバーナーの操作ボタンをまちがえない。
●使用中に、ガス栓（ねじガス栓）を操作しての消火はしない。
やけどや思わぬ事故の原因になります。

準備をしましょう

乾電池のセット

電池ケースはパネル前面にあります。⊕⊖方向を確かめて乾電池をセットしてください。



乾電池の取り付け手順

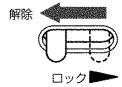
①電池ケースふたのつまみを引き手前に開く。
②単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を図のように⊕⊖を確認して正しくはめ込む。
③電池ケースふたをもとに戻す。

●交換の目安は、アルカリ乾電池を使用して約1年です。それ以外のマンガン乾電池などを使用すると、寿命が半分以下になります。
●付属の乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
●乾電池は、機器が冷えてから交換してください。
●新旧・異種の乾電池は混用して使わないようにしてください。

点火ロック

操作ボタンを押せないように、ロックすることができます。

ロックをするとき



①点火ロックつまみは、グリルをはさんで2カ所にわかれています。
ロックする側の操作ボタンが、2個とも消火の位置にあることを確認します。
②点火ロックつまみを、右方向にスライドさせると、ロックできます。

ロックを解除するとき

点火ロックつまみを、左方向にスライドさせると、ロックを解除できます。

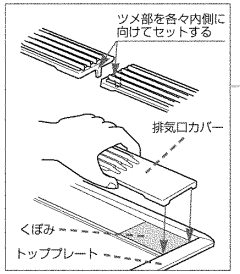
お願い

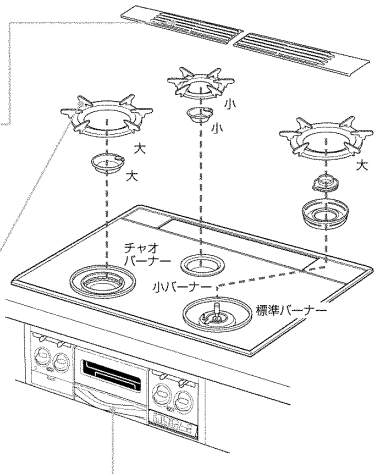
●ロックしてある場合は、操作ボタンを押し込まないでください。破損する場合があります。

各部品のセット

排気口カバー

2つの排気口カバーのツメ部を各々内側に向けトッププレートのくぼみにセットしてください。

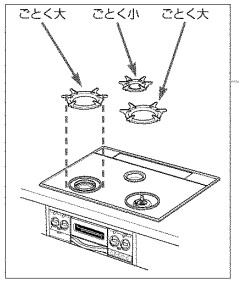




※図はチャオバーナーが左側の機器です。

ごとく

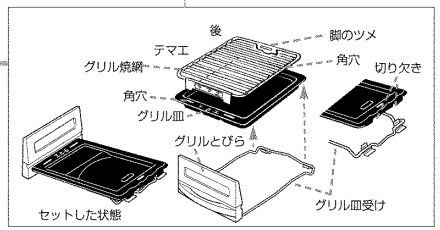
ごとくは、右図のようにガラスリングの外側にセットしてください。



●ごとくの先端部は炎が接触して変色しますが異常ではありません。

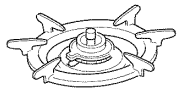
グリル皿・グリル焼網

●グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、後部2カ所の切り欠きに、グリル皿受け後部の棒が入るようにセットしてください。
●グリル焼網の「テマエ」刻印を手前にして、脚のツメを、グリル皿の角穴にセットしてください。



⚠ 注 意

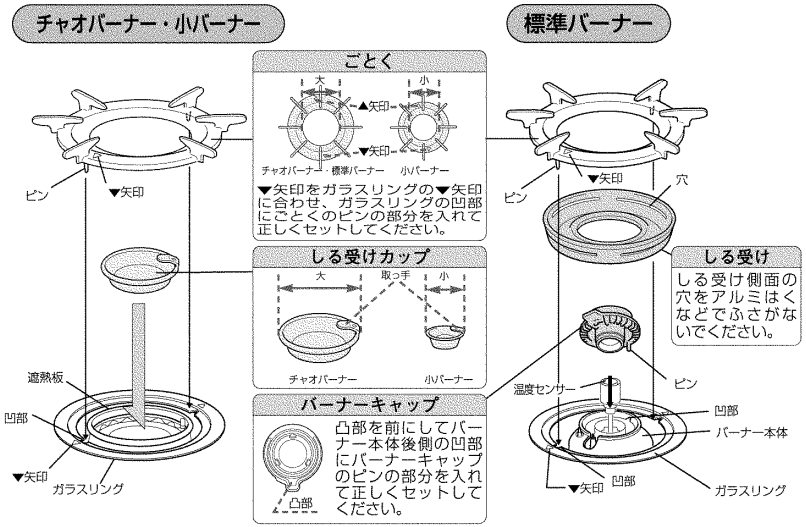
■ごとくは正しくセットする
誤ったセットをするとなべなどが不安定になり、かたむいたり、倒れたりします。



■ごとくをはずして直接なべを置いて使用しない
不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。

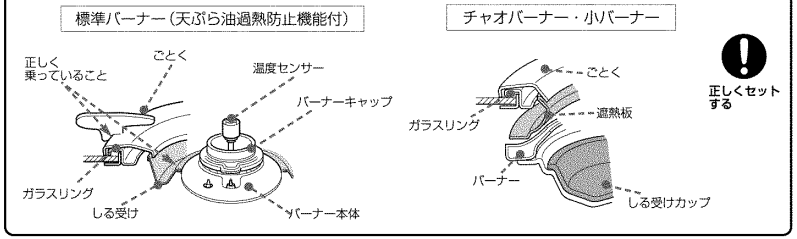
ごとく・しる受けカップ・しる受け・バーナーキャップ

●下図のように各部品を正しくセットしてください。



⚠ 注 意

■ごとく・しる受けカップ・しる受け・バーナーキャップは正しくセットする
バーナーの炎がしる受けカップやトッププレートの下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。



お願い

●バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。
●バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスへご相談してください。 27 33
●ごとく、しる受け、しる受けカップはホーロー仕上げです。よごれなどが焼きつくことがありますので、こまめに掃除をしてください。よごれが焼きついても性能はかわりません。 25

料理に応じて使い分けましょう

標準バーナー

天ぷら・フライなどの揚げもの

炊飯・おかゆ

煮もの・煮こみ料理

チャオバーナー（小バーナー）

■炒めものなど、高温になる料理

- ●炒飯、焼きそば、炒りごまなど
- ●たこ焼き・ホイル焼き・お好み焼きなど
- ●ポークソテー・ソーセージなどから焼きに近い料理

■冷凍食品

- ●容器ごと凍っている冷凍うどんなど
- ●なべごと凍らしたカレーなど

※標準バーナーでは、温度センサーが正しく検知せず、途中消火する原因になります。

使用できるなべと温度センサーについて

●温度センサーを正しく働かせるために、必ずお読みください。

⚠ 警 告

■標準バーナーでは下記のなべなどは使わない

- ●温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- ●底が浅く広いなべなどでの油料理は、油の温度が上がりやすく発火の原因になります。その場を離れないでください。

- ●耐熱ガラス容器・土なべなど熱の伝わりにくいもので油調理しない。使用中に発火する恐れがあります。

なべの種類	油料理（揚げものなど）	揚げものモード 13	その他の料理（煮ものなど）	湯わかしモード 16
アルミ鍋 底の平らなアルミ製中華なべ	○（油量：200mℓ以上）	○（油量：500mℓ～1ℓ）	○	○（水量：500mℓ～2ℓ）
鉄ホーロー 底の平らな鉄製中華なべ	○（油量：200mℓ以上）	○（油量：500mℓ～1ℓ）	○	○（水量：500mℓ～2ℓ）
ステンレス	○（油の温度が上がりやすいので注意する）	○（油量：500mℓ～1ℓ）	○	○（水量：500mℓ～2ℓ）
土なべ 耐熱ガラス容器	×	×	○	×
圧力なべ	×	×	○（ただし、消火する場合があります）	×
無水なべ 多層なべ	○（油量：200mℓ以上）	×	○	○（水量：500mℓ～2ℓ）

○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

⚠ 警 告

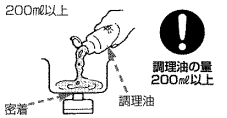
■揚げもの調理をされるときは、必ず標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）を使用する

チャオバーナーを使用すると消し忘れなどにより調理油が発火することがあります。

確認

■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200mℓ以上で行う

調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。

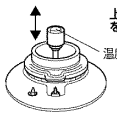


⚠ 注 意

■温度センサーのお手入れはこまめに行う また上下にスムーズに動くことを確認する

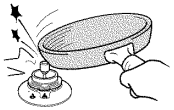
なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。

上下動を確認



■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。



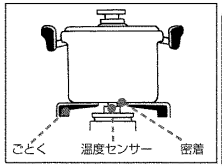
炊飯に適したなべ 14

炊飯に使用するなべの種類		白米 洗米すぐ	白米 洗米おき	白米 おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用なべ	111-4010型	○	○	○	炊飯5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
アルミ製のなべ		○	○	○	薄手（2mm以下）の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ		×	○	○	「洗米すぐ」は焦げつきやすくなります。
土なべ		×	×	○	白米は炊けません。
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ		×	×	×	焦げついたり消火したりしてうまく炊けません。使用しないでください。

○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

なべは正しくセットする

- ●なべにふたをして、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するようにセットしてください。



上手に炊飯するためになべを選ぶ

- ●ふきこぼれて、ご飯がかたくなったり焦げたりする原因になります。

使いかた

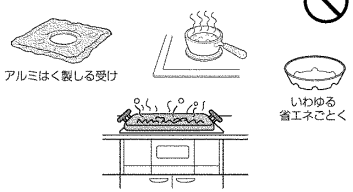
コンロを使うとき注意しましょう

下記の注意や「安全上のご注意 3」をよくお読みになってお使いください。

⚠ 警 告

■指定以外の補助具や大きすぎるなべなどは使わない

コンロをおおうような鉄板や直径34cm以上のなべ、焼き網、たこ焼き器、アルミはく製しる受け、ごとくのかわりに用いる、いわゆる省エネごとくなどを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒の原因となります。また温度センサーが正しく作動せず発火や消火の原因にもなります。指定以外の補助具を使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。



⚠ 注 意

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする

炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。

■鍋を不安定な状態で使用しない

鍋が傾いてやけどをするおそれがあります。
なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。小さななべは小バーナーをご使用ください。

お願い

●みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温める
強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛び散ったり、なべがはねあがってひっくりかえることがあります。特にだし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。

●煮こぼれに注意する
機器内部およびキャビネット内部のものなどが汚れます。また、トッププレート・ごとく・しる受け・しる受けカップ・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたり、機器を早くいためます。

使用中に自動的に小火になったときは

高温自動温度調節機能が作動(標準バーナーのみ)

焼きもの調理・炒りもの調理など比較的温度の高い料理や、鍋の空焼きをした時に小火・大火と火力を調整し、鍋の異常過熱を防止する機能です。
この状態が30分以上続いた場合、または小火状態でもセンサー温度が更に上昇した場合は自動消火します。
※故障ではありません。
※自動消火した場合は、鍋などが相当熱くなっていますので、やけどなどに注意してください。
※調理ができない場合はチャオバーナーを使用してください。 9

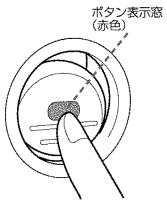
操作の手順

コンロバーナーには消し忘れタイマーがついています。チャオバーナー・小バーナーは約1時間、標準バーナーは約2時間連続使用すると自動消火します。 1

1 準 備

●機器下方のキャビネット内にあるガス栓(ねじガス栓)を全開にします。
●点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。 6

2 点 火

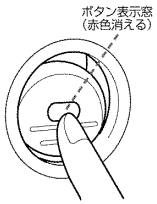


●操作ボタンをいっぱいに押してください。
火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。ただしチャオバーナーは中火点火式のため、他のコンロと違い火力調節つまみが「中火」の位置に移動しますので強めに押してください。
●バーナーへ火移りしたことを確かめてから手を離してください。

3 火力調節

●火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力調節します。
火力調節つまみを早く操作すると消火したり、炎が一瞬大きくなる場合があります。
●弱火にしたとき、機器下方のキャビネットとびらを早く開閉すると消火することがあります。

4 消 火



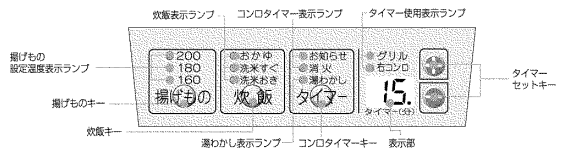
●操作ボタンを押して必ず火が消えたことを確認してください。
●自動消火したらすぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。

⚠ 注 意

■使用中、使用直後は操作ボタン・火力調節つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない
やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない
高温になっていますのでやけどをする原因になります。

標準バーナー操作部の使い方



※図は標準バーナーが右側の機器の場合です。

揚げものモード 9

❶ 点　火

標準バーナーの点火操作をします。12
●火力調節つまみの位置は強の位置でお使いください。

❷ モード設定

揚げものキーを押します。
●揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。
※揚げものキーの1回めの操作時は、180℃に設定されています。

❸ 温度セット

揚げものキーを押し温度を合わせます。
●揚げものキーを押すごとに、180℃→200℃→160℃→消灯(とりけし)の順に温度が切り替わります。
※揚げものモード使用中に揚げものスイッチ以外のモードスイッチを押さないでください。
●調理の途中でも設定温度を変えることができます。
●とりけしにすると揚げものモードが取り消され自動判別モード18に設定されます。

〈調理の目安〉

160℃	とりのからあげ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもちあげ

❹ 調　理

①油が設定された温度になるとブザーで「ピピピッ」とお知らせします。
②調理を始めてください。
●あとは自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。

❺ 終　了

●調理終了後は、操作ボタンを押して消火の状態にします。

●揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類・材質や厚さ、油量などにより、設定した温度と異なる場合があります。加減してお使いください。
●なべの材質は、鉄製なべで、油量は0.5ℓ～1ℓが最適です。
アルミや銅は設定温度より低めに、ステンレス・ホーローは高めに温度制御します。
油量が多いと設定温度より低めに、油量が少ないと高めに温度制御します。
●揚げものキーを約3秒間押し続けると、ブザーが「ピッ」と鳴り表示温度より10℃高く設定できます。もう一度揚げものキーを押すとこの設定は解除され、表示の設定温度になります。お好みに合わせてお使いください。(この設定は、点火するたびに行ってください。)

炊飯モード 10

●「洗米おき」モード(水に浸しおきしたお米の炊飯)・「洗米すぐ」モード(洗米してすぐに炊飯する場合)・「おかゆ」モードがあります。

お米の準備

お手持ちの計量カップ(180㎖用)でお米を正しく計り、たっぷりの水で手早くとぐ

①たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
②「とぐ→洗い流す」を数回繰り返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

水加減とお米を浸す時間について

●水加減は目安です。新米・古米、かため・やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。

水加減

米の量			水量			ポイント
			炊飯	おかゆ		
容量	重量	合数		全がゆ	七分がゆ	
45㎖	38g	0.25合		360㎖	470㎖	●炊飯量は1～5合です。5合以上は炊けません。 ●炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加える。 ●「おかゆ」モードは、お米からおかゆを作る機能です。 ●おかゆは、全がゆは1合以下(約5人前)、七分がゆで0.5合以下(約3人前)で使用する。
90㎖	75g	0.5合		540㎖	630㎖	
180㎖	150g	1合	300㎖	900㎖		
270㎖	225g	1.5合	390㎖			
360㎖	300g	2合	480㎖			
450㎖	375g	2.5合	580㎖			
540㎖	450g	3合	670㎖			
720㎖	600g	4合	930㎖			
900㎖	750g	5合	1130㎖			

お米を水に浸す時間

お米の種類とモード		お米を水に浸す時間		ポイント
		春～夏	秋～冬	
炊飯	白米	30分以上	60分以上	●新米はやや水を少なめにする。
	無洗米	30分以上	60分以上	●無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。 ●1、2度すすいでにごりを少なくする。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になります。 ●必ず浸しおきをして、「洗米おき」モードで炊いてください。 ●水の量を約3%程度多くする。または、無洗米専用計量カップを使ってください。
	胚芽精米	60分以上	90分以上	●水に浸してから「洗米おき」モードで炊飯してください。 ●やや水を多めにする。
	輸入米	60分以上	90分以上	
	古米	60分以上	90分以上	
	麦ごはん	60分以上	90分以上	
おかゆ		0～30分	0～30分	●米粒がつぶれ、のり状にならないように塩はでき上がる直前に入れてください。 ●出し汁やお茶を使ったおかゆもできます。

●炊飯に適したなべを使用してください。10
●一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はニオイ、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。
●洗米した後、すぐに炊飯をしない場合は、必ず30分以上水に浸してから「洗米おき」モードで炊飯してください。
●2度炊きや温め直しは、できません。(焦げつくことがあります)
●洗米してすぐのお米を、「洗米おき」モードで炊飯するとごはんがかたくなります。また。洗米して水に浸しておいたお米を「洗米すぐ」モードで炊飯するとやわらかくなります。
●炊き上がったごはんからおかゆ(雑炊)を作るときは、手動にて調理してください。
●おかゆの加熱途中でかき混ぜすぎると、米粒がつぶれ、粘りがでたり、焦げつきやすくなります。
●お米が入っている袋に記載してある内容(方法、手順など)を確認してから炊飯してください。

炊飯モード

❶ 点　火

標準バーナーの点火操作をします。12

❷ 火力調節

火力調節つまみを右にゆっくりスライドさせ**炊飯位置**に合わせます。

●炊飯位置に合わせるときは、強の方向から合わせてください。
●火力が炊飯位置より大きいとごはんはかために、火力が小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

❸ モード設定

炊飯キーを押します。
●「洗米おき」モードに設定され、洗米おきランプが点灯します。
※炊飯キーを押すごとに　洗米おき→洗米すぐ→おかゆ　というように↑
モードと炊飯表示ランプが切り替わります。
●炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のスイッチを押さないでください。うまく炊飯できない場合があります。
●炊飯モードを解除するときは、いったん消火してください。
解除後は自動判別モード18に設定されます。

●火力調節つまみを炊飯位置に設定後、できるだけ早く炊飯キーを押して炊飯モードにしてください。
●「洗米おき」モードで3合（450g）炊飯の場合、通常で約22分で炊き上がります。
●「おかゆ」モードの場合、約35～50分で炊き上がります。

❹ 炊　飯

①炊き上がりますと、自動で消火し、炊飯完了をブザーで「ピー」とお知らせしますので必ず操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。
②炊き上がり後は必ずそのまま10～15分程度むらします。
●むらしが終わるまでふたを開けないでください。
●むらし後、ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。
余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。
（「おかゆ」モードの場合はむらしの必要はありません）

●炊き上がりは、お米の種類、水の量、水に浸す時間、火力などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。

湯わかしモード 9

❶ 点　火

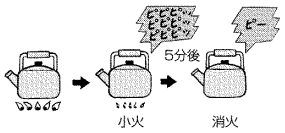
標準バーナーの点火操作をします。12
●火力調節つまみの位置は強の位置でお使いください。

❷ モード設定

コンロタイマーキーを押します。
●湯わかしモードに設定され、湯わかし表示ランプが点灯します。
●取り消しする場合さらに3回コンロタイマーキーを押します。
※コンロタイマーキーを押すごとに　湯わかし→消火→お知らせ→消灯（とりけし）
↑

の順にモードとコンロタイマー表示ランプが切り替わります。

❸ 沸とう



湯わかし（5分保温）

①沸とう温度になるとブザーで「ピピピッ」とお知らせし、小火になります。
②そのままにしておきますと5分後にブザーで「ピー」とお知らせし、湯わかし表示ランプが点滅し、自動消火しますので必ず操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。
（消火の状態に戻すまで、湯わかし表示ランプは点滅し続けます）

●底の平らな金属製のやかんを使ってください。
●温度センサーが正しく働くように、ブザーが鳴るまで以下のことはしないでください。
- やかんやなべのふたの開閉はしない。
- 水をかき混ぜない。
- 火力を変えない。
- やかんやなべを動かさない。
- 水や具を入れない。

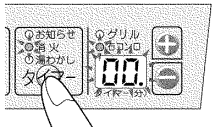
コンロタイマーモード

※下の図は全て標準バーナーが右側の機器の場合です。

❶ 点　火

標準バーナーの点火操作をします。[12]
●火力は調理に合わせてお使いください。

❷ モード設定



消火モード

設定時間になるとブザーでお知らせし自動消火します。
コンロタイマーキーを2度押します。
●コンロ消火タイマーモードに設定され、コンロタイマー表示ランプ（消火）およびタイマー使用表示ランプ（右コンロ）が点灯し、表示部に「00」が点滅します。

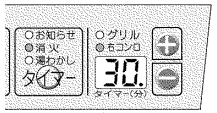
お知らせモード

設定時間になるとブザーでお知らせします。（自動消火しません）
コンロタイマーキーを3度押します。
●お知らせモードに設定され、コンロタイマー表示ランプ（お知らせ）およびタイマー使用表示ランプ（右コンロ）が点灯し、表示部に「00」が点滅します。
※コンロタイマーキーを押すごとに　湯わかし→消火→お知らせ→消灯（とりけし）
の順にモードとコンロタイマー表示ランプが切り替わります。
※とりけしにするとモード設定が取り消され自動判別モード[18]に設定されます。

❸ 時間セット

タイマーセットキー（⊕キー、⊖キー）を押して時間をセットします。
●1～60分まで1分刻みでセットできます。
●キーを押し続けると5分刻みに進みます。
●時間セットをしない場合約15秒後にブザー「ピー」×3回でお知らせします。さらに時間セットしない場合は自動消火します。
（コンロお知らせタイマーの場合は自動判別モードに変わります）
●調理中にタイマーセットキーを押すと、設定時間が変更できます。

❹ セット時間終了



（秒表示）

●セット時間終了30秒前になるとブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

消火モード

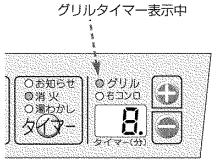
セット時間が終了するとブザーが「ピー」と鳴り、消火ランプが点滅し、自動消火します。
数秒後に、タイマー表示部は消灯します。

お知らせモード

セット時間が終了するとブザーで「ピー」とお知らせし、数秒後に、表示ランプが消灯します。お知らせモードの場合は、自動消火しません。
●自動消火後は、操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。

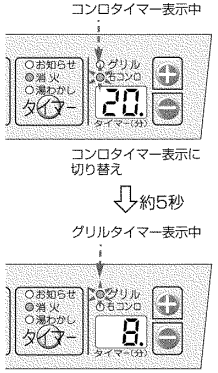
●コンロお知らせタイマーは、標準バーナー使用中以外は働きません。

コンロタイマーとグリルを同時にお使いの場合（表示部）



●コンロタイマーモード使用中にグリルを使用すると、表示部にはグリルのタイマー表示が優先されます。
（グリルランプが点灯し、グリルのタイマー表示していることを示します）
●グリルが先に消火した場合は自動的にコンロタイマー表示に切り替わります。

コンロタイマー表示を確認するとき



コンロタイマーキーを押します。
●グリルランプが消え右コンロランプが点灯し、コンロタイマー表示に切り替わります。設定時間を変更したい場合もコンロタイマーキーを押し、コンロタイマー表示にしてからタイマーセットキーを押して時間を変更してください。

●コンロタイマー表示は約5秒続くと、自動的にグリルのタイマー表示に切り替わります。

自動判別モード

各モードを使用中、とりけしに設定すると自動判別モードに設定されます。自動判別モードでは、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全装置を選択します。（通常に使用できる状態です）
点火初期は、自動判別モードに設定されています。また、コンロタイマーモード使用中も自動判別モードが働きます。

グリルを使うとき注意しましょう

●下記の注意や「安全上のご注意 3 」をよくお読みになってお使いください。

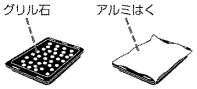
⚠ 警 告

■グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除く また使用後も必ず掃除をする

グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。脂の多い調理物(とり肉など)は特に注意してください。なおグリル皿には何も入れないでください。

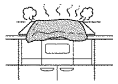
■グリル皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない

機器の損傷や、たまった脂が加熱され燃えて火災の原因となります。



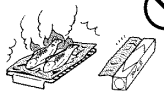
■グリル使用中、排気口の上にタオル、ふきんなどを乗せない

不完全燃焼や火災の原因になります。



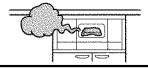
■脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。



■グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する またグリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しない

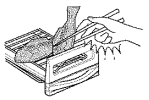
食品くずやふきんなどが燃えることがあります。



⚠ 注 意

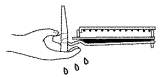
■魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

手や腕が触れるとやけどをすることがあります。



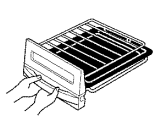
■グリル皿の持ち運びはていねいに

使用中・使用直後はグリル皿にたまった脂が高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。



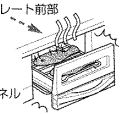
■グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない

使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。



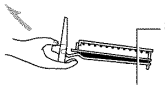
■グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

ワークトップを焦がしたり、機器の上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。



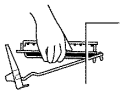
■グリル皿の出し入れはゆっくり確実に

水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、脂がこぼれてやけどをすることがあります。



■グリル皿だけを持って本体より取り外さない

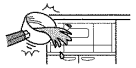
グリルとびらが落下し、やけどやけがをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。



⚠ 注 意

■熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない

ガラスが割れてけがをする原因になります。



■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。

■グリル皿に水を入れないで使用する

お湯がこぼれてやけどをする原因になります。

■グリル使用時は魚を焼きすぎない

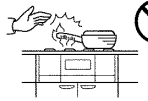
魚に火がつき火災の原因になります。

■グリル皿を持ち運びする際は、さめてから持ち運ぶ

使用中、使用直後はグリル皿が高温になっています。やけどをするおそれがあります。

■グリルに手や顔などを近づけない またなべの取っ手を排気口に向けない

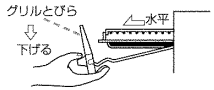
排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。



グリルとびらの出し入れ

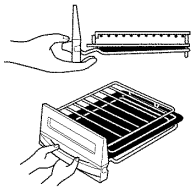
引き出しかた

●グリルとびらを水平にゆっくり引き出します。
●いっぱいに引き出すと、グリルとびらのみ下がります。
●グリル皿はそのままの状態で止まります。



取り出したり持ち運ぶとき

●グリルとびらをいっぱいに引き出します。
●グリルとびらを両手で持ち上げて引き出します。
グリル皿を強く持ち上げると、フッ素コートがはがれる原因になります。
●お手入れのときは、グリルとびらを別の場所においてからグリル皿をはずして洗ってください。
●グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は 26 を参照してください。



グリルで上手に焼くには

下ごしらえ

●冷凍の魚は、しっかり解凍してから焼きます。解凍していないと時間がかかり、安全機能が作動することがあります。
●魚は水洗いしたら、よく水気をふき取る。
●みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をよくふき取ってから焼きます。
●たれつきのつけ焼きや下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

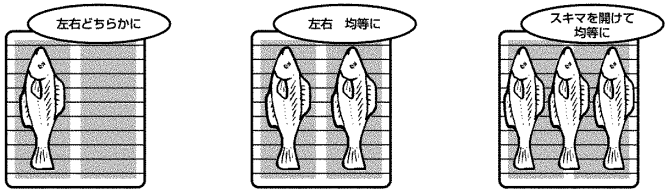
使いかた

塩加減のコツ

●鮮度や材料にあった塩加減が必要です。
●塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。
●一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。
●サバやイワシなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
●川魚やイカ、エビ、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
●魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
●尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。

魚焼きのこつ

魚の置きかた

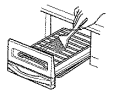


魚を1尾 焼く場合　魚を2尾 焼く場合　魚を3尾以上焼く場合

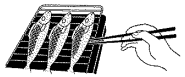
●魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。

焼きあがった魚を取り出しやすくするには？

本製品のグリル焼網は、魚などがくっつきにくくなるようにフッ素コート加工を施しておりますが、経年変化や魚の種類によってはくっつきやすくなる場合があります。その時は、下記のような使い方をしてください。



●グリル焼網に油を塗って予熱を
　あらかじめ、グリル焼網に油をうすく塗り、1～2分予熱します。
　焼き上がり後、材料が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
●焼きあがった魚を取り出すには？
　はし、またはフライ返しを焼網と平行に入れ、魚を軽く持ちあげてから、取り出します。



※両面焼グリルは、上下両面から加熱するため、片面焼きに比べ煙が多くでたり、グリル焼網に魚などがくっつきやすくなります。

お願い

●両面焼グリルは、上下の焼き方が違うので、表と裏の焼き方が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節 23 を利用してお好みの焼き色にしてください。

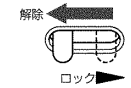
初めて使うときはから焼きをしましょう

グリルを初めて使うときはから焼きをする

●庫内の紙や梱包部材などを取り除いてください。発火の原因になります。
●グリルを初めて使用するときは、グリル焼網を取り出して5分程度から焼きをしてください。
　部品に付着している加工油を焼き切るためで、このとき排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
●から焼き時に、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。この場合、約3分程度待ってから、再度点火操作をしてください。

操作の手順

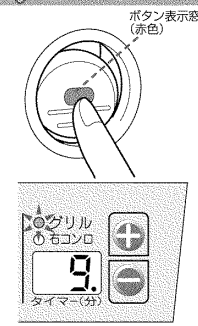
1 準　備



●機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。
●点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。 6
●グリル皿には水を入れないでください。
　続けて使用するときは、そのつど脂を取り除いてください。

2 点　火

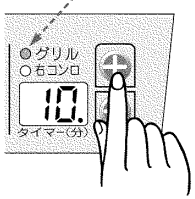
※以下のグリル調理タイマー表示部は標準バーナーが右側の機器の場合です。



●グリルとびらを閉めてください。
●操作ボタンをいっぱいに押してください。
●上火用火力調節つまみの位置が「弱」のとき、操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。
●バーナーへ火移りしたことを確かめグリル調理タイマー表示部 “9.” が点灯したら手を離してください。

●続けて使用する場合のようにグリル庫内の温度がある程度上がっている状態のときは、表示窓には “6” が表示されます。またタイマーセットは最大10分までとなります。
●続けて使用した場合、グリル庫内の温度が上がりグリル過熱防止センサーが作動し、消火することがありますので、その場合は、3分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火してください。
●操作ボタンの素早い操作はしないでください。点火しない場合があります。

3 時間セット

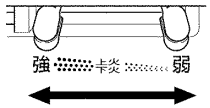


●タイマーセットキー（⊕キー、⊖キー）で加熱時間をセットします。
（⊕キーで最大15分（庫内温度がある程度上がっている場合は10分）、⊖キーで最小1分までセットすることができます。）
●加熱時間をセットしない場合は、点火時の9分後（庫内温度がある程度上がっている場合は6分後）に自動消火します。
●調理中にタイマーセットキー（⊕キー、⊖キー）を押すと、加熱時間が変更できます。
●加熱時間の目安は付属のクッキングブックをごらんください。

●表示部には、グリル調理タイマーとコンロタイマーの両方を表示しますので、グリルランプが点灯しているのを確認して時間セットしてください。
●表示部は、グリルのタイマー表示が優先されますので、コンロタイマーの表示を確認したい場合は 18 を参照ください。

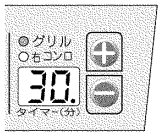
使いかた

4 火力調節

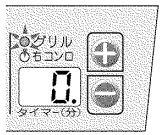


●火力は、上火、下火それぞれ別々に調節できます。
●火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせ火力を調節してください。「強」：強火になります。　「弱」：弱火になります。

5 調理終了・自動消火



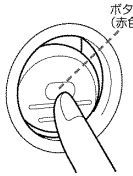
(秒表示)



●調理終了30秒前になるとブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

●加熱時間が終了するとブザーで「ピー」と1回鳴ってお知らせし、自動消火します。
●自動消火したらすぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。

6 操作ボタンを押す(手動消火)



●操作ボタンを押すと表示部の表示が消え操作ボタンが戻ります。

⚠ 注 意

■使用中、使用直後は操作ボタン・火力調節つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない
やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

接触禁止

■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない
高温になっていますのでやけどをする原因になります。

日常の点検とお手入れ

⚠ 注 意

■点検・お手入れは、ガス栓(ねじガス栓)を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う
●やけどや機器の角などでけがをする原因になります。(グリル庫内・排気口まわりは特に注意してください)また、お手入れする部品以外は、はずさないでください。
●使用直後はトッププレート枠およびガラス面は熱くなっています。お手入れはガラスが冷えてから行ってください。
●はずした部品は「各部品のセット 7 」を参照して取り付けてください。
●点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などが置き忘れていないか確認してください。

必ず守る

日常点検をしましょう

部品が正しくセットされていますか？

●バーナーキャップ、しる受け、ごとく、排気口カバーなどは正しくセットされた状態でお使いください。 7 8

つまり、たまり、汚れはありませんか？

●バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。 26
●立消え安全装置(炎検知部)が煮こぼれなどで汚れていませんか。 26
●グリル皿に多量の脂がたまっていませんか。 26

お手入れの道具と洗剤について

お手入れの手順・ポイント

① 手袋をします。道具・洗剤を用意します。
② 洗剤は「台所用」「住居用」などの用途や、液性(中性・弱アルカリ性・弱酸性)を確認して汚れにあったものを選びます。道具・洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
③ スプレーで洗剤を直接かけず、スポンジや布に含ませてから使用します。
④ お手入れ後は、必ず水洗いした後に水ふきをして、水気や洗剤を残さないようにしてください。

●守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・キズの原因となります。

使ってよい道具・洗剤

●布・スポンジたわし・歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませてふいて、その後乾いた布で水気をふき取ってください。

日常の点検とお手入れ

使ってはいけない道具・洗剤

 金属たわし　硬い歯ブラシ　ナイロンたわし　亀の子たわし　禁止	●硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつきます。はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
 クレンザー　ミガキ粉　スポンジたわし裏面（硬い）　禁止	●スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。 ●研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
 弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー　重曹　歯みがき粉　禁止	●基本的には使っていけません。表面の変質・キズ・変色、さびる場合があります。 ●もし使う場合は、「お手入れの手順・ポイント」を守って使ってください。ただし、機器本体などの塗装部には絶対に使用しないでください。
 酸性・アルカリ性洗剤・漂白剤　シンナー・ベンジン・アルコール　禁止	●部品やホーロー・塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さびの原因になります。
 スプレー式洗剤　禁止	●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、故障の原因になります。 機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

●上記記載以外の道具や洗剤も使用しないでください。
●トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼付してあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店かまたはもよりの大阪ガスにご連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

お手入れのポイント

ごとく・しる受け・しる受けカップ・排気口カバー（ホーロー） 7

汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？
●台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせ、そのまま置いておいたり、またつけ置きしておくと汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落しやすくなります。最後に水洗いし、水気をふき取ります。

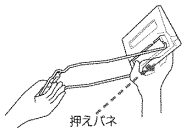
それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします。
●重曹を水でぬらしたスポンジや歯ブラシにとって、汚れを落とします。また、重曹を溶かした水につけ置きした後に汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま30分ほど煮込むと汚れを落としやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後水洗いします。
●弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とします。
●ただし、これらは基本的に使っていけないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。

グリルとびらガラス・グリルとびら 7

汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？
●台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、水洗いします。

グリルとびらのはずし方・取り付け方

取りはずし方



①押えバネを↘の方向に下げる。

取り付け方

①グリル皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
②＼の方向に回転させる。
③押えバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。

グリル皿・グリル焼網 7

汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでお手入れをする
●そのままにしておくと、シミが残ったり、変色することがあります。

汚れがひどいときは？
●台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておき、汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。
●グリル焼網は、取り替え可能な交換部品です。長期間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれることがあります。（取替用部品として準備しております。27）

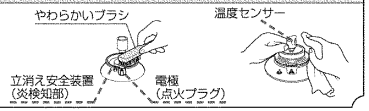
お願い
●硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・キズの原因になります。
●食器洗い乾燥機で酸性やアルカリ性洗剤を使ってグリル皿を洗浄すると、フッ素コートの変色やはがれ、裏面の変色の原因になります。必ず、中性洗剤を使用するか、洗剤なしで洗浄してください。
●長期間使用するとフッ素コートが変色することがありますが、効果には影響ありません。
●お手入れをする場合、特にチャオバーナー用しる受けカップは取り出すときに不安定ですので一度煮こぼれなどを、紙などで吸いとってからゆっくり取り出してください。

バーナーキャップ 8

汚れていたら、ふき取る
●目づまりしていたら、炎口を歯ブラシや針金などでお手入れします。
（目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因）
●表面は台所用中性洗剤と水を含ませたやわらかい布などでふき取るか水洗いをします。表面の黒色塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。

立消え安全装置（炎検知部）・点火プラグ・温度センサー

汚れていたら、やわらかい布などでふき取る
●立消え安全装置と点火プラグに、汚れがこびりついている場合は、やわらかい歯ブラシでお手入れします。
●温度センサーは片手を添え、水をかたくしぼった布で頭部と側面の汚れをふき取ってください。

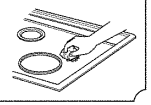


お願い
●硬いブラシではお手入れしないでください。
●立消え安全装置・点火プラグ・温度センサーを傾けたり、汚れたままにすると、点火不良や消火するなどの原因になります。

ガラストッププレート

汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでふき取り、乾いた布で仕上げをする
●油汚れは台所用中性洗剤や水を含ませた、やわらかい布やスポンジでふき取ります。
●そのままにしておくと、くもりが残ったり、焦げついて汚れがとれにくくなります。

汚れがひどいときは？
●ラップをくしゃくしゃにして、クリームクレンザーを適量塗り、こすります。汚れがとれたら、やわらかい布やスポンジで水ぶきし、乾いた布で仕上げをしてください。



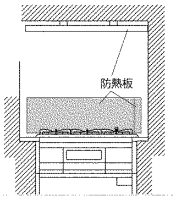
お願い
●トッププレートは排気口部にねじ固定されています。修理技術者以外の人は取りはずさないでください。
●ドライバーなど先の鋭いものやミガキ粉などは、ガラス面および、ガラスリングの塗装部分を傷つけますので使わないでください。（但し、万一塗装がはがれても、そのままお使いになれます）
●漂白剤、強アルカリ洗剤を使用すると、トッププレート枠の表面がはがれ落ちることがありますので使わないでください。

別売部品のご紹介／交換部品／故障かな？と思ったら

別売部品のご紹介

つぎのような別売部品を用意しています。もよりの大阪ガスサービスショップ、またはもよりの大阪ガスでお求めください。

防熱板



●設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上（74cm幅は側壁から7.5cm以上）離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。
(4)015-0100-0205……側壁用　RB-60T……天井用
(4)015-0100-0206……後壁用　RB-15T……天井用補助

炊飯専用釜〈(4)111-4010型〉

●炊飯専用釜をお使いいただくと上手に炊飯することができます。

交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）

●下記の部品（有償）は、お客様ご自身にてお取り替えしていただくことができます。交換の際は製品の型式をご確認のうえ、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

消耗品	品番		110-5210/5211/5212/5213/5230/5231/5232/5233型 希望小売価格	部品コード
ごとく	110-5212/5213 110-5232/5233	チャオ・標準バーナー用	¥1,100	111052120001
		小バーナー用	¥900	111052120002
	上記以外の型式	チャオ・標準バーナー用	¥1,100	111052100822
		小バーナー用	¥900	111052100823
しる受けカップ		チャオバーナー用	¥300	111052100088
		小バーナー用	¥250	111050800191
しる受け		標準バーナー用	¥600	111052100011
標準バーナー用バーナーキャップ			¥1,000	111052100165
グリル皿			¥1,300	111050900017
グリル焼網			¥2,500	111050901018

※乾電池はもよりの電気店などでお買い求めください。
※2003年8月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があり、あらかじめご了承ください。

故障かな？と思ったら

もう一度、ご確認ください

●調べてみると故障でない場合もあります。修理を依頼する前にもう一度チェックしてください。

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・放電しない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓（ねじガス栓）を全開にしていますか？	—
	●LPガスがなくなりかけていませんか？（LPガスをご使用の場合）	—
	●ガス配管に空気が残っていませんか？（朝一番など）点火操作を繰り返してください。	12・22
	●バーナー炎口がつまっていませんか？	26
	●点火プラグ、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	26
	●バーナーキャップ、しる受けカップ、しる受けが正しくセットされていますか？	8
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	11

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・放電しない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●乾電池が正しくセットされていますか？ 乾電池が消耗していませんか？	6・30
	●点火ロックを解除していますか？	6
	●操作ボタンを強めに数秒間押していますか？	12・22
	●素早い操作では、放電しない場合があります。	12・22
	●グリルは着火までに時間がかかります。操作ボタンを強めに数秒間押し続けてください。	22
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	31
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●バーナー炎口がつまっていませんか？	26
	●点火プラグ、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	26
	●バーナーキャップ、しる受けカップ、しる受けが正しくセットされていますか？	8
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	11
	●火力調節つまみをゆっくり操作していますか？	12・23
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	31
	●風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	5
	●コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネット扉を早く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。	—
	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	—
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	—
	●バーナーの炎は点火プラグ、立消え安全装置、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	—
③使用中や消火後に音がする ・「ポン」と音がする ・キシミ音がする	●コンロバーナー使用後に「ポン」という火の消えた音がしますが、異常ではありません。	—
	●点火後や消火後にキシミ音がでますが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	—
④点火すると他のバーナーも放電する	●他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	—
⑤標準バーナー使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・揚げものがうまくできない	●なべの形状や材質が適していますか？	9・10
	●なべ底が凹凸していませんか？	
	●なべ底や温度センサーが汚れていませんか？	
	●油の量はあっていますか？ ●なべの形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度と異なる場合があります。設定温度を加減してお使いください。	
	●から焼きに近い調理をしていませんか？	
	●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？	—

故障かな？と思ったら

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑤標準バーナー使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・揚げものがうまくできない	●長時間使っていませんか？ 消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	1・31
	●なべの温度が高温になると、自動的に火力を切り替えます。 大火⇔小火を繰り返し、この状態が30分間続くと消火します。	
	●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか？	9
	●カレーやシチューの再加熱ですか？ 水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。	
	●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか？焦げつきがひどくなる場合があります。	
	●温度センサーが高温になっていませんか？ 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	31
⑥湯わかしモード使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い	●なべの形状や材質が適していますか？	9・10
	●なべ底が凹んでいませんか？	
	●土なべや耐熱ガラスなべを使用していませんか？沸とう前に検知する場合があります。	
	●水の量は適切ですか？水量500mℓ～2ℓが適切です。	
	●薄手のなべを使っていませんか？消火する場合があります。	
	●加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか？	16
	●一度沸かしたお湯（70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	—
⑦上手に炊飯・おかゆができない ・吹きこぼれる ・ご飯がかたい ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	●炊飯に使用したなべの形状や材質が適していますか？	10
	●米の量、水の量、浸しおき時間は正しく計っていますか？	14
	●銘柄や産地、保存期間により出来映え、食味が変わります。	
	●無洗米を使っていますか？ 1、2度洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして「洗米おき」モードで炊飯してください。	
	●よく洗米しましたか？ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	
	●炊飯途中にふたを開けませんでしたか？	15
	●炊き上がったあと、10～15分程度むらしていますか？	
	●むらした後、ごはんをかき混ぜていますか？	
	●おかゆの場合は、ふたをずらすなどの工夫が必要です。	—
	●火力を炊飯位置に正しく調節していますか？	15
⑧コンロまたはグリル使用中 ・消火する	●長時間使っていませんか？ 消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	1・2・31
	●グリル調理タイマーが作動しました。再点火してください。	
	●グリル過熱防止センサーが作動した場合は、約3分程度待ってから使用してください。	

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑨グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る	●しっかり解凍していますか？	20・21
	●みそや粕は取ってから焼いていますか？	
	●塩加減は良いですか？	
	●魚の置き方は合っていますか？	
	●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
	●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。	21
	●食材にあった火力調節をしてください。	23
⑩ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●安全機能が作動しています。確認してください。	31
	●乾電池が消耗しています。新しい乾電池を用意してください。	6・30
⑪赤いランプが点滅する ・電池交換サイン ・標準バーナー・グリル操作部のモードランプ	●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルの操作ボタンを消火の状態に戻しましたか？	12・23
	●点火操作時「パチパチ」と放電するとともに、電池交換サインがうすく点滅することがありますが、故障ではありません。	—
⑫部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？	24
	●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。	—
⑬機器の中が赤く見える	●室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。異常ではありません。	—

異常過熱防止センサー（チャオバーナーのみ）

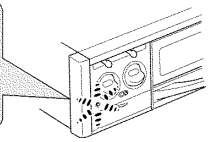
チャオバーナーは、異常燃焼や排気ガスと熱気が機器内に引き込まれて、ワークトップや機器内が異常温度になったとき、異常過熱防止センサーが作動し、自動消火します。
この場合、操作部の表示に"11"または"12"と表示されしばらくの間点火できません。

お願い

●しばらく(約5分以上)待ってから再点火してください。
●センサーが作動しているときは、点火はしますが、手を離すと火が消えます。
●バーナー部や排気口部から排気ガスと熱気が機器内に引き込まれてセンサーが作動し、消火する場合、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

電池交換

〈点滅〉……サインが点滅したら「そろそろ交換してください。」
〈点灯〉……サインが点灯したら「全バーナーが使えません。乾電池を交換してください。」



お願い

●乾電池が正しくセットされていない場合や全く容量がない場合は、電池交換サインは点灯しません。
●交換の目安は約1年です。

●乾電池の交換時期が近づくとランプ（電池交換サイン）が点滅します。
●ランプが点滅したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）　個を用意します。
●ランプが点灯したら、単1形アルカリ乾電池2個を同時に交換します。電池交換サインが点滅から点灯に変わると、全バーナーが使用できなくなります。

故障かな？と思ったら

表示とブザーについて

ブザー音	表　示（交互に点滅）	部　位	内　容	原　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー5回	"02" ⟷ "-1" "14" ⟷ "-1" （例）	標準バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動 温度センサー過熱防止機能作動	天ぷら油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●「故障かな？と思ったら⑤」を確認する。 ●やけどに注意して再点火を行う。 ●天ぷら油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火する場合があります。	1・28 9・10 12
ピー3回	"12" ⟷ "-1" "-2" "-3" 	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	立消え安全装置の作動 （タイマー使用表示ランプの表示は標準バーナーのみ）	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合・異常過熱防止センサーが作動した場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	1·27·28 12・30
	"11" ⟷ "-1" "-2" "-3" 	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	点火時に着火しなかった （タイマー使用表示ランプの表示は標準バーナーのみ）			
	"03" ⟷ "-1" 	標準バーナー	コンロ消火タイマーモードで時間を設定しなかった	時間の設定するのを忘れた	●必ず時間設定してください。	17
	"12" ⟷ "-5" （例）	グリル	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	2·27·28 22
	"11" ⟷ "-5" 	グリル	点火時に着火しなかった			
	"02" ⟷ "-5" 	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●作動中（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火します。 ●3分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行う。	2・29 22
	☼ 電池交換サイン　＜点灯＞	—	電池交換サインのお知らせ	乾電池の消耗	●乾電池を交換してください。	6・30
ピー1回（約2秒）	"00" ⟷ "-1" "-2" "-3" 	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	コンロ消し忘れタイマー作動 （タイマー使用表示ランプの表示は標準バーナーのみ）	使用開始から約2時間たちました 使用開始から約1時間たちました	●操作ボタンを押して戻す。 ●続けて使用する場合は、再点火を行う。	1・12
	 コンロ消火タイマー　＜点滅＞	標準バーナー	コンロ消火タイマーモード終了	設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	17
	 グリル調理タイマー　＜点滅＞	グリル	グリル調理タイマー終了	設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	23
	 洗米おき　洗米すぐ　おかゆ　＜点滅＞	標準バーナー	炊飯モード（洗米おき・洗米すぐ・おかゆ）終了	炊飯モードで炊きあがり自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	15
	 沸とう消火　＜点滅＞	標準バーナー	湯わかしモード終了	湯わかしモードで沸とう後に5分保温し自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	16
ブザーが鳴り続ける	"71" "72" "70" ⟷ "31" "32" "-5" 	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障 （タイマー使用表示ランプの表示は標準バーナー・グリルのみ）	部品が故障しています	●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	33

アフターサービス／機器の設置

アフターサービスのお申込み

サービスのお申し込み

●サービス（点検・修理）を依頼される前に
「故障かな？と思ったら」27の項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

●ご連絡の際には次のことをお知らせください。
1．品名……ビルトインコンロ
2．品番……電池ケースふたに表示してあります。
3．故障、異常の現象……できるだけ詳しく
4．お客様名、住所、電話番号

例

(N)110–5210(U)
大阪ガス株式会社
21-080-02-00426

転居されるとき

●ガスには都市ガス数種類、およびLPガスの区分があります。
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
この場合調整、改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

保証・補修について

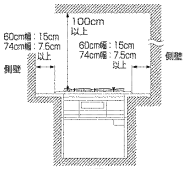
●保証期間中は……
保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

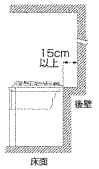
●保証期間経過後の故障修理について
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。
この製品の修理用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の保有期間は、製造打切後6年間です。
但し、保有期間経過後であっても修理用性能部品の在庫がある場合は有料修理いたします。

機器の設置（本体と壁との間はあけてください）

周囲との距離を確認してください

●詳しくは設置工事説明書を参照してください
●機器と上方の天井、たなどの可燃物との距離は、100cm以上離す。
●木製のような可燃性の側壁は15cm以上（74cm幅は7.5cm以上）、後壁との距離は、15cm以上離す。
●上記の距離を確保できない場合は、別売の指定の防熱板を取りつけるなどの防火処置が必要になります。
お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。





⚠ 注 意

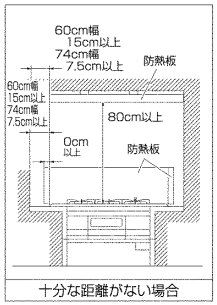
■水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する
不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いてやけどやけがのおそれがあります。

■強い風の吹き込むところには設置しない
点火不良や機器内部の損傷、安全装置が正しく働かないなどの原因になります。

■棚の下など落下物の危険のある場所に機器を設置しない
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

■照明器具など樹脂製品の下へ設置しない
照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

■キャビネットに背板があるか確認する
部屋と外気の空気の流れがあると、消火や過熱の原因となります。



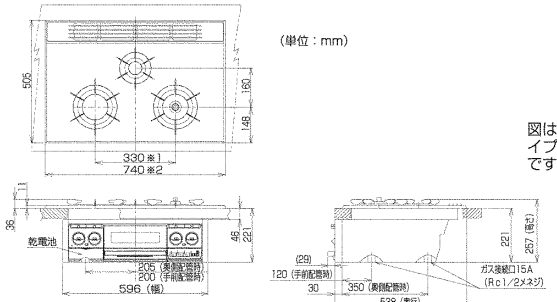
十分な距離がない場合

長期間使用しない場合／寸法図／仕様

長期間使用しない場合

●ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
●乾電池は取りはずしてください。6
●お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。24

寸法図



図は74cm幅タイプです。60cm幅タイプの場合、※1は300、※2は590です。

仕　様

品名	ビルトインコンロ	
品番	110-5210型・110-5211型・110-5212型・110-5213型	110-5230型・110-5231型・110-5232型・110-5233型
型式名	RBG-N78W3GAX	RBG-N38W3GAX
質量（本体）	22.5kg（付属品含む）	21.0kg（付属品含む）
外形寸法	（トッププレート幅　740mm）	（トッププレート幅　590mm）
	高さ257mm×幅596mm×奥行538mm	
ガス接続	15A（1／2B）鋼管または金属可とう管	
電源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池×2個）	
安全装置	立消え安全装置（全コンロ・グリル）、天ぷら油過熱防止機能（標準バーナー） 異常過熱防止センサー（チャオバーナー）、コンロ消し忘れタイマー グリル過熱防止センサー	
点火方式	連続放電点火式	
付属品	単1形アルカリ乾電池（2個）、取扱説明書、保証書、設置工事説明書、クッキングブック	

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量				
		個別ガス消費量				全点火時ガス消費量
		チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	
都市ガス用	12　A	3.91kW	2.28kW	1.50kW	2.38kW	9.78kW
	13　A	4.2kW	2.45kW	1.61kW	2.56kW	10.5kW
LPガス用		4.2kW	2.45kW	1.62kW	2.69kW	10.5kW